

La Fageda endolceix l'estiu amb dues noves referències de gelats

Amb les noves propostes de pistatxo i llima amb gingebre, La Fageda completa la transformació de la seva gamma de gelats, orientada a la millora de la cremositat i sabors innovadors

Barcelona, 29 d'abril de 2026.- La Fageda completa el procés de transformació integral de la seva gamma de gelats amb l'objectiu de continuar creixent en el mercat català. El projecte ha consistit en la reformulació del producte amb l'ús de matèria d'alta qualitat, una millora de la cremositat i en l'estabilitat de la vida útil del producte, una transformació que ha permès el llançament de sabors innovadors.

Nous sabors per a estrenar l'estiu

En aquest context, **La Fageda** ha celebrat aquest dijous un taller gastronòmic per a creadors de contingut en el qual ha presentat les seves dues novetats en el portfoli de gelats per a aquesta temporada d'estiu: un gelat de iogurt amb pistatxo i un gelat de iogurt amb llima i gingebre, dues refrescants propostes que consoliden l'aposta de **La Fageda** per aquesta categoria.

Els nous gelats de **La Fageda** han protagonitzat el taller culinari que ha dirigit el xef i creador de contingut Cintet a l'espai gastronòmic 'Chef Caprabo' de l'establiment que la cadena té al Centre Comercial Illa Diagonal de Barcelona. La col·laboració de Caprabo amb **La Fageda** s'emmarca en l'aposta estratègica pels productors locals mitjançant el seu programa de proximitat per comarques, que compta amb una trajectòria consolidada al llarg de l'última dècada.

En primer lloc, en Cintet ha elaborat un guisat de llobarro amb gelat de iogurt amb llima i gingebre de **La Fageda**, que destaca pel seu sabor refrescant i lleuger, unint la cremositat del iogurt, el cítric de la llima i l'aroma del gingebre. La segona recepta elaborada ha estat una mousse de xocolata amb gelat de iogurt amb pistatxo de **La Fageda**. Aquest gelat destaca per la seva elegant combinació de frescor i sofisticació en una sola terrina, unint la textura lleugera del iogurt amb l'intens i reconegut sabor del pistatxo, sempre associat a qualitat i plaer gustatiu.

“Volíem demostrar que un gelat pot ser molt més que unes postres d'estiu, pot sorprendre i aportar una experiència gastronòmica diferent. Tant el pistatxo com la llima amb gingebre tenen una personalitat molt marcada, però al mateix temps conserven la cremositat i la frescor característiques dels gelats de iogurt de La Fageda. Són sabors equilibrats, sofisticats i molt versàtils en cuina”, destaca en Cintet, xef i autor de les receptes.

Aquestes dues noves referències permeten a **La Fageda** ampliar el seu portfoli de gelats, que ja compta amb 9 varietats de terrines de 500ml: gelat de iogurt natural, gelat de iogurt amb mango, gelat de iogurt amb encenalls de cacau, gelat de caramel amb ametlles garapinyades al punt de sal, gelat de vainilla amb nous de macadàmia, gelat de galetes de xocolata i gelat de xocolata negra i cacau.

Un pas endavant per créixer en el mercat català

A l'abril de 2025, **La Fageda** va anunciar una transformació integral de la seva gamma de gelats amb l'objectiu de créixer en el mercat català. La reformulació del producte es va traduir en l'ús de nous ingredients de qualitat, una millora de la cremositat i en l'estabilitat de la vida útil del producte, una transformació que va permetre el llançament de sabors innovadors. Després de més de 15 anys de trajectòria en aquest segment, **La Fageda** va transformar els seus gelats donant més visibilitat al projecte social i traslladant l'extraordinària història que hi ha darrere d'aquest producte, amb la voluntat de situar els gelats com una proposta de valor que aportí qualitat i diferenciació.

La Fageda va iniciar la producció i venda de gelats al 2010. La voluntat de preservar els llocs de treball d'un Centre Especial d'Ocupació situat a Badalona, dedicat a l'elaboració de gelats i que havia fet fallida, va ser el motiu que va impulsar l'empresa garrotxina a iniciar la seva activitat en el sector dels gelats. Pocs anys més tard, la producció es va traslladar a la seu de Santa Pau.

Sobre La Fageda

La Fageda és un projecte social amb estructura empresarial, situat al Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa (Girona). El seu objectiu és millorar la qualitat de vida i promoure la integració social de persones en situació de vulnerabilitat de la Garrotxa, mitjançant el treball real i digne. Per a aconseguir-ho, se serveix d'una estructura empresarial. En l'actualitat, aquesta fundació sense ànim de lucre agrupa més de 600 persones. En l'àmbit empresarial, La Fageda duu a terme activitats d'elaboració i comercialització de productes làctics, melmelades i gelats, així com serveis de jardineria, ramaderia i visites guiades.

En l'àmbit social, La Fageda acompanya les persones en situació de vulnerabilitat ajudant-les en altres dimensions de la seva vida, com l'habitatge, l'oci, la salut i la formació. Recentment, ha impulsat una escola de noves oportunitats per joves d'entre 16 i 24 anys que es troben fora del sistema educatiu i laboral.